

MOQUECA DE FILHOTE

INGREDIENTES

2 kg de peixe filhote
3 limões
1 colher (sopa) de sal
2 pimentões verde
2 pimentões amarelo
2 pimentões vermelho
4 tomate
4 cebola
1 vidro de leite de coco
1 azeite de dente
1 colher (sopa) de colorau
azeite para fritar a cebola
1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o limão e o sal, e deixe descansar por 2 horas.

Em uma panela, coloque azeite, o alho espremido e o colorau, deixe fritar bem.

Acrescente metade do tomate e metade da cebola picada em rodela e camadas.

Coloque o peixe, arrumando para formar camadas.

Em cima do peixe, coloque o pimentão verde, o pimentão amarelo e o pimentão vermelho, o restante do tomate e o restante da cebola.

Acrescente o leite de coco, o azeite de dendê e a água.

Deixe cozinhar por 60 minutos sem mexer.

Tem que ser feito em panela grande e colocar tudo em camadas sem mexer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21825-moqueca-de-filhote.html>